



Government  
of Canada

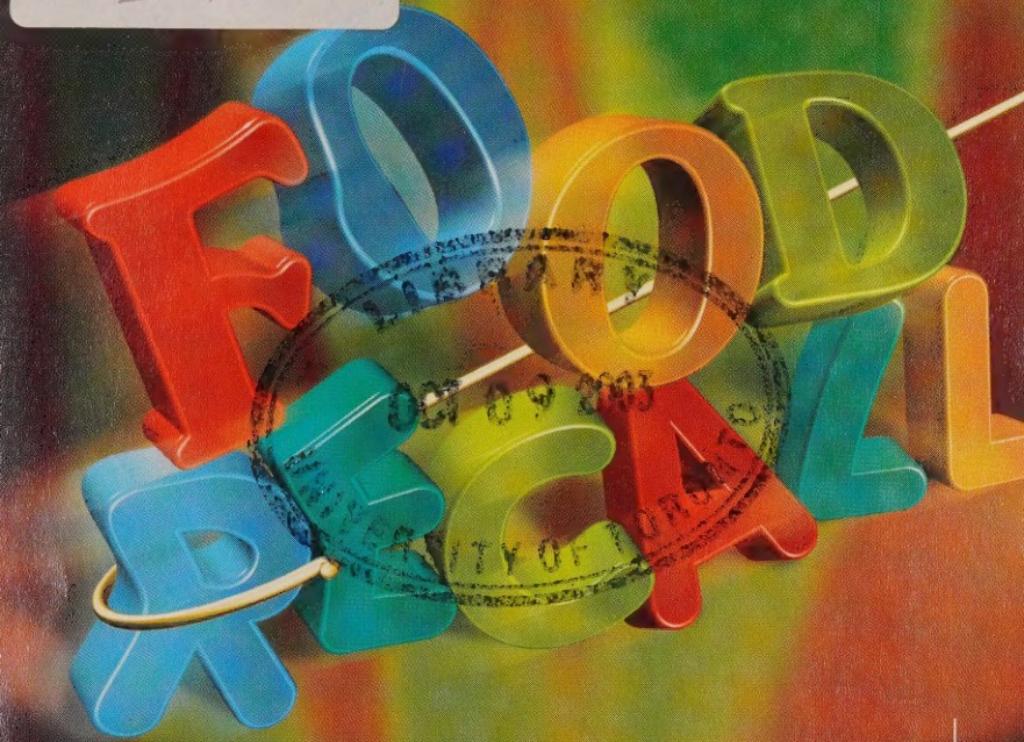
Gouvernement  
du Canada

Government  
Publications

CAI

FIA

- 2015



# ALLERGY ALERTS and FOOD RECALLS



Sign up to get notices by e-mail  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

Canada

## **What foods are most commonly associated with food allergies?**

There are many foods that may contain ingredients that can cause adverse or negative reactions in very sensitive individuals. Most adverse food reactions are caused by the following foods and products made from them:

- peanuts
- tree nuts (almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts/filberts, macadamia nuts, pecans, pinenuts, pistachios, walnuts)
- sesame seeds
- milk
- eggs
- fish, crustaceans (e.g. crab, crayfish, lobster, shrimp) and shellfish (e.g. clams, mussels, oysters, scallops)
- soy
- wheat
- sulphites

These products may be listed differently on food labels. For example, “soy” may appear on a label as “lecithin”.

For more information, see the fact sheet “Labelling of Foods Causing Allergies and Sensitivities” on the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) web site at

**[www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/allergense.shtml](http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/allergense.shtml)**

## **What is the Canadian Food Inspection Agency responsible for?**

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is the Government of Canada's regulator for food safety, animal health and plant protection. Food safety and consumer protection are essential to the health of Canadians. At the CFIA, the safety of Canada's food supply is central to everything we do.

The food industry is responsible for producing safe food, but sometimes situations occur that may pose a health risk and it becomes necessary to have food products removed from store shelves. When this happens, the CFIA responds quickly and effectively.

## **What's a food recall?**

When the CFIA becomes aware of a potential hazard associated with a food, either through a consumer complaint, routine inspection activities or information from the food industry, an investigation is launched to gather further information. This may include laboratory testing.

The CFIA's investigation often leads to a food recall. CFIA's inspectors gather pertinent information on the product and its distribution and then work with the food company involved in the recall to make sure that all hazardous products have been removed from the store shelves.

In cases where the product poses a serious health risk, the CFIA issues a public warning advising consumers through the media. These public warnings are posted as Food Recalls / Allergy Alerts on our web site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

## What can you do?

Be informed. If you or anyone you know has food allergies or would like to receive information about foods being recalled, sign up for the CFIA's free e-mail "Allergy Alerts and Food Recalls" subscription service available at [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

When you sign up you will automatically receive the food recall public warnings and be notified which products are being recalled from the marketplace.

Being informed about food recalls is helpful, practical and in some cases, can be life-saving!

## What is the Government doing about food safety?

The Government of Canada is committed to providing safe food to all Canadians. The CFIA, Agriculture and Agri-Food Canada and Health Canada work closely with provincial, territorial and municipal partners to meet this goal. In addition, food safety is a key area for action under the Agricultural Policy Framework.

Food safety and quality is a priority of the Government of Canada. Engaged in an ongoing dialogue with Canadians and working with provinces and territories, the Government is developing tools and programs to ensure that Canada meets and exceeds the highest standards anywhere for food safety and quality.

Canada is putting systems in place on the farm and throughout the agri-food chain – from the field to



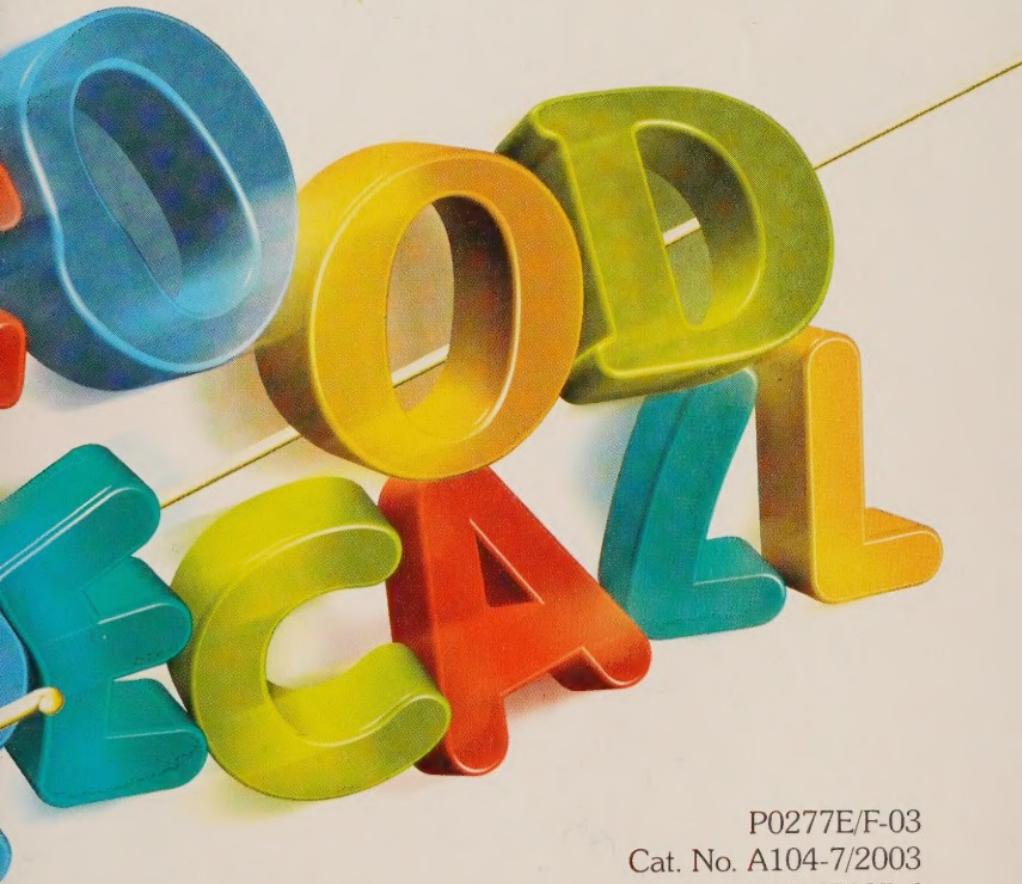
the fork – to better prevent, monitor and catch any threats to the quality and safety of Canadian farm products. We are working toward a seamless, nation-wide assurance system that shows the world that food in Canada – anywhere in the production chain – is safe and of the highest quality.

## Where can I get more information?

For more information or to subscribe to the free “Allergy Alerts and Food Recalls” e-mail subscription service, contact the CFIA at:  
**www.inspection.gc.ca** or  
**1-800-442-2342** (8:00 am to 4:00 pm local time - Monday to Friday).

For information on this and other Government of Canada programs and services call

**1 800 O-Canada**  
**(1 800 622-6232)**  
**TTY 1 800 465-7735**





Gouvernement  
du Canada

Government  
of Canada

RAPPEL  
D'ALIMENTS

**ALERTE À L'ALLERGIE**  
*et*  
**RAPPELS D'ALIMENTS**

Inscrivez-vous à notre liste

d'alertes par courriel

**[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)**

Canada

## **Quels sont les aliments les plus fréquemment associés à des allergies alimentaires?**

De nombreux aliments sont susceptibles de renfermer des ingrédients pouvant occasionner des réactions indésirables ou négatives chez des personnes très sensibles. La plupart des réactions alimentaires indésirables sont causées par les aliments suivants et leurs dérivés :

- arachides
- autres noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes/avelines, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble)
- graines de sésame
- lait
- œufs
- poissons, crustacés (p. ex., crabe, écrevisse, homard, crevette) et autres crustacés et mollusques (p. ex., palourde, moule, huître, pétoncle)
- soya
- blé
- sulfites

Ces produits peuvent être identifiés différemment sur les étiquettes. Par exemple, le « soya » peut être désigné par le mot « lécithine ».

Pour en savoir davantage, consultez la fiche de renseignements intitulée : « Étiquetage des aliments qui causent des allergies ou des hypersensibilités alimentaires » qui figure sur le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à l'adresse suivante :

**[www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/foodfacts/allergensf.shtml](http://www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/foodfacts/allergensf.shtml)**

## Quel est le rôle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments?

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme de réglementation du gouvernement du Canada en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux. La salubrité alimentaire et la protection des consommateurs sont essentiels à la santé des Canadiens. La salubrité des réserves alimentaires canadiennes est au cœur de toutes les activités de l'ACIA.

L'industrie alimentaire est responsable de produire des aliments salubres. Cependant, il survient parfois des situations pouvant représenter un danger pour la santé et où il devient nécessaire de retirer certains produits alimentaires des tablettes des magasins. Lorsque cela arrive, l'ACIA intervient rapidement et efficacement.

## Qu'est-ce qu'un rappel d'aliments?

Lorsque l'ACIA apprend qu'un aliment comporte un risque potentiel, que ce soit par l'entremise d'une plainte venant d'un consommateur, de ses activités d'inspection habituelles ou d'une information fournie par l'industrie alimentaire, elle amorce une enquête dans le but d'obtenir davantage de renseignements. Cette enquête peut inclure des épreuves en laboratoire.

L'enquête de l'ACIA mène souvent à un rappel d'aliments. Les inspecteurs de l'ACIA recueillent les données pertinentes sur le produit et sa distribution. Ils collaborent ensuite avec le fabricant touché par le rappel pour s'assurer que tous les produits dangereux sont retirés du marché.

Dans les cas où le produit présente un risque grave pour la santé, l'ACIA fait paraître une mise en garde publique pour informer les consommateurs par l'intermédiaire des médias. On peut consulter ces mises en garde sur le site Web de l'ACIA ([www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)) en cliquant sur « Rappels des aliments/Alertes à l'allergie ».

## Que pouvez-vous faire?

Tenez-vous au courant. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire ou désirez avoir l'information se rapportant aux aliments rappelés, ou si vous connaissez une personne dans cette situation, inscrivez-vous au service gratuit d'avis de courriel de l'ACIA concernant les alertes à l'allergie et les rappels d'aliments à l'adresse suivante : [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca). Vous recevrez automatiquement les mises en garde publiques associées aux rappels et saurez quels produits sont retirés du marché.

Être informé des rappels d'aliments peut s'avérer utile et pratique et, dans certains cas, peut contribuer à sauver des vies!

## Que fait le gouvernement en matière de salubrité alimentaire?

Le gouvernement du Canada a à cœur d'offrir aux Canadiens des aliments salubres. L'ACIA, Agriculture et Agroalimentaire Canada et Santé Canada collaborent étroitement avec leurs partenaires provinciaux, territoriaux et municipaux dans l'atteinte de cet objectif. Par ailleurs, la salubrité des aliments constitue un champ d'action clé du Cadre stratégique pour l'agriculture.

La salubrité et la qualité des aliments est une priorité du gouvernement du Canada. Grâce à son dialogue continu avec les Canadiens, et à sa collaboration avec les provinces et territoires, l'administration fédérale met au point des outils et des programmes permettant de garantir que le Canada satisfait et dépasse les normes les plus élevées au monde de salubrité et de qualité des aliments.

Le Canada instaure des systèmes à la ferme et à divers points de la filière agroalimentaire – du producteur au



consommateur – pour mieux prévenir, surveiller et repérer les risques pour la qualité et la salubrité des produits agricoles canadiens. Nous nous attachons à mettre en place un système d'assurance continu, à l'échelle du Canada, qui montre aux autres pays que les aliments canadiens – à n'importe quel point de la chaîne de production – sont salubres et de la meilleure qualité.

## **Vous désirez de plus amples renseignements?**

Pour en savoir davantage ou pour vous inscrire au service gratuit d'avis de courriel concernant les alertes à l'allergie et les rappels d'aliments, communiquez avec l'ACIA en consultant son site Web ([www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)) ou par téléphone en composant le **1 800 442-2342** de 8 h à 16 h, heure locale, du lundi au vendredi.

Pour obtenir de l'information à ce sujet ou à propos d'autres programmes et services du gouvernement du Canada, composez le

**1 800 O-Canada**  
**(1 800 622-6232)**  
**ATS 1 800 465-7735**

